IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
6 FEB. 1940

REVUE DE VITICULTURE

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

47e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS

1940

— 1er FÉVRIER — N° 2379 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C. Seine 74.456

TOUTES INSTALLATIONS DE CAVES...

FRIGORIFICATION DES VINS

CONCENTRATION des VINS par le FROID

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...FILTRES DAUBRON

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

FILTRES-AUTO-SECHEURS

1938 BREVETÉ S.G.D.G.

600 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

47e Année. - Tome XCII — N° 2.379 — Paris, 1er Février 1940

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

Directeur-Rédacteur en chef
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

Directeur-Administrateur :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

Directeurs Régionaux :

Viticulture : Jean Branas
Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : Michel Flanzy
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne Henriot-Marguet, Émile Moreau
Bourgogne	René Engel, Jacques Prieur
Bordelais	Georges Bord, Amédée Dufoux, Robert Villepigue
Touraine	Charles Vavasseur
Anjou	Rosin, L. Moreau et E. Vinet
Nantais	de Camiran
Armagnac	Larnaude
Charentes	J.-L. Vidal, René Lafon
Côtes-du-Rhône	Baron Le Roy
Ile-de-France	René Salomon
Alsace	E. de Turckheim, E. Hügel
Drôme	Dr Bonnet
Loire	J. Tachon
Algérie	H. Roseau, F. Salera
Œnologie	E. Barbet, E. Rousseaux, J. Ribéreau-Gayon, Moreau et Vinet, Boutaric, L. Mathieu
Législation	Alfred Hot
Économie viticole	de Viguerie, Marthe Tardy, Mme Ch. Drouard

Secrétaire Général : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 608 05

SOCIÉTÉ DU FILTRE

GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

SFG

FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraiment marquant de ces dernières années Propreté absolue Inattaquable par le VIN

RÉFRIGÉRATION DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à ultra récupération donnant la plus grande économie
CONCENTRATION
DES MOUTS ‖ DES VINS
PAR LE FROID

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES
ENVOYÉS SUR DEMANDE
SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-92 B.

Depuis 1743
MOËT & CHANDON
règne sur le champagne

BRUT IMPÉRIAL 1928
WHITE STAR
CRÉMANT SEC
CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE
QUART MOËT

votre fournisseur en tient depuis toujours

CHAMPAGNE
MOËT & CHANDON

DEUX SIÈCLES DE PERFECTION

Maison fondée en 1743.

EPERNAY

Pour traitements d'hiver

des vignes et arbres fruitiers

il faut employer le

Permanganate de Potasse Agricole

destruction radicale des vieilles écorces, mousses, etc..
jamais de brûlures,
emploi simple et facile, dépense insignifiante,
action favorable sur la végétation

Conseils et Renseignements sur demande

Société des Usines Chimiques **RHONE-POULENC**
21, rue Jean-Goujon. — PARIS (8e)

BEAU GRAIN
GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris-8e

NOIRS : 5.455, 7.053, 8.357, 8.365, 8.745, 10,096
10.173, 10.878, 11.803, 13.666, 13.694, 14.189, ETC...
BLANCS : 4.986, 5.409, 10.868, 11.342, 12.583,
13.770, 5.276, ETC...

A. GUGLIERMINA, Propriétaire à CHERVINGES-GLEIZE (Rhône) - Authenticité garantie Tarif sur demande

Economisez sur
VOS Soufrages

SOUFRALO coûte à peu près le double du soufre sublimé ordinaire, mais il en faut deux fois moins et vous économisez la main-d'œuvre — devenue inutile — pour l'épandage du Soufre. SOUFRALO est le seul soufre " activé " mouillable qui permette, par tous les temps, de soufrer en sulfatant.

Attention aux imitations ! Exigez la véritable orthographe "Soufralo"

SOUFRALO

ETABTS R. SIMONNOT
CONCESSIONNAIRES EXCLUSIFS
6 Quai de l'Avenir à Sète

4047 PUBL ELVINGER

MÉTABISULFITE
de Potasse

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE
GROS CRISTAUX :—: CRISTAUX CALIBRÉS :—: POUDRE

MARQUE LA GRAPPE DÉPOSÉE
en fûts 100 - 50 - 25 kilos
Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS
(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)
JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :
R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

Les RAFFINERIES de SOUFRE RÉUNIES

SIÈGE SOCIAL : 1, place de la Bourse, à **MARSEILLE**
(R. C. 14.644)

12 USINES à : Marseille, Frontignan, Narbonne. Sète, Bordeaux, Alger, Beni-Mered, Arzew

TOUS LES SOUFRES POUR LA VITICULTURE

garantis conformes aux exigences
de la loi sur la Répression des Fraudes

Marques :

A. BOUDE et FILS, L. VEZIAN, " R. I. S. "

Catalogues, Prospectus, Notices, Echantillons gratis sur demande

Pour faire du Vin et du Bon !

traitez vos vignes

à la

Bouillie Michel Perret

ou au

Verdet Neutre Emeraude

Dosages Garantis. — 49 années de références et de succès

Société Nouvelle des Établissements Silvestre

7, Place Bellecour, 7 · LYON

les plus hauts rendements

avec

VIGOR

l'engrais qui paie

parce qu'il est fabriqué scientifiquement, avec des matières premières choisies, selon les méthodes spéciales de

LA LITTORALE

BÉZIERS

47e Année. Tome XCII — N° 2.379 — Paris, 1er Février 1940

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

L. Vidal et R. Dujarric de La Rivière. . . . . D'où viennent les levures ? Et quand apparaissent-elles sur les grappes de raisin ? . . . 51
Henri Roseau. . . . . Les amendements calciques (*suite*) 54

Actualités

R. C. . . . . Chronique viticole méridionale 58
Le ravitaillement en produits anticryptogamiques. 61

D'OU VIENNENT LES LEVURES ? ET QUAND APPARAISSENT-ELLES SUR LES GRAPPES DE RAISIN ?

Claude Bernard, en mourant, avait laissé des notes sur la fermentation, publiées à titre posthume, qui semblaient mettre en doute les théories de Pasteur, en aboutissant à cette conclusion que le ferment alcoolique ne provenait pas de l'extérieur et que l'alcool se formait en dehors de la vie.

Pasteur sûr de ce qu'il avait avancé, voulut faire la preuve irréfutable que les levures sont bien d'origine externe et indispensables cependant pour qu'il y ait fermentation.

Dès le début d'août, il couvrit de serres vitrées des ceps chargés de fruits encore en verjus et enveloppa certaines grappes de coton stérile.

Au mois d'octobre, il mit dans des tubes stérilisés des grains de raisin ayant mûri dans les serres ou dans le coton et, dans d'autres tubes, des grains de raisin mûris à l'air libre, à l'extérieur des serres. Il plaça le tout dans une étuve réglée à 25-30° de température.

Après trente-six à quarante-huit heures, les grains de raisins mûris en plein air entrèrent en fermentation. Aucun de ceux contenant des grains mûris en serre ou dans le coton ne fermenta, même après séjour prolongé dans l'étuve. C'était la démonstration expérimentale que les levures n'existaient pas sur les raisins encore en verjus et qu'elles venaient bien de l'extérieur en même temps que la maturité.

Nous avons eu la curiosité de vérifier le fait, en nous rapprochant le plus possible de la maturité des raisins et en situant nos expériences plus près encore de l'état de vie normale des ceps et des grappes.

Le 30 août 1939, sur des ceps du cépage Saint-Emilion des Charentes, 21 grappes ont été mises dans des sacs de papier translucide, percés d'une multitude de petits trous d'aération, du modèle courant du commerce.

Nous avons eu soin d'entourer le pédoncule de coton stérilisé, sous la ligature qui maintenait le sac de papier.

Les grappes ensachées n'étaient pas encore à l'état de véraison, caractérisée par le ramollissement des baies ; mais on pouvait y trouver quelques grains qui commençaient à devenir élastiques et à changer de teinte.

A la date de l'ensachage, non loin des grappes enfermées dans les poches, parfois sur le même cep, ou sur des ceps voisins, on trouvait facilement des grains en cours de véraison manifeste, et même des grains déjà vérés. A une quinzaine de mètres, des cépages plus précoces avaient dépassé le stade de la véraison et étaient en cours de maturation.

Nous précisons ces détails, dont on comprendra l'intérêt en lisant nos conclusions, parce que les grappes vérées ou en cours de maturation, plus ou moins voisines des grappes mises en sacs, auraient pu, avant l'ensachage, ensemencer de levures ces dernières, si elles-mêmes en avaient été déjà pourvues et si les levures se transportent facilement d'une grappe ou d'un cep à d'autres, comme cela semble ressortir des expériences de Pasteur.

Pasteur suspendit, en effet, des grappes jusque-là protégées dans ses serres ou dans du coton, à des ceps restés en plein air, qui durent recevoir des levures, puisque leur moût fermenta ensuite spontanément.

Le 21 octobre, nous avons recueilli nos grappes en expérience. Elles étaient saines en général. Certaines avaient quelques grains atteints de *Botrytis*.

Toutes ont été transportées (toujours ensachées) dans une salle du laboratoire de la Fondation Fougerat, où il n'y avait eu aucune fermentation.

Chaque grappe, extraite avec précaution de la poche de papier, était traitée immédiatement comme suit : avec une pince, stérilisée chaque fois qu'on changeait de grappe, on écrasait les grains pour en faire couler le jus qui tombait dans un flacon d'Erlenmeyer stérilisé. Quelques peaux ou fragments de peaux des grains écrasés tombaient avec le jus. Aussitôt, le flacon était bouché avec de l'ouate stérilisée.

Nous avons préparé ainsi 17 flacons, numérotés de 1 à 17, contenant, chacun de 70 à 100 centimètres cubes de jus d'une seule grappe.

Avec les déchets des grappes déjà traitées et jetées pêle-mêle dans un baquet de bois, nous avons extrait, sans précautions d'aseptie, avec les mains, le jus des grains non encore écrasés.

L'ensemble de ce dernier moût a servi à préparer trois témoins, dans des flacons pareillement stérilisés : le n° 18, avec moût sans aucune addition ; les n°s 19 et 20, avec du moût additionné de quelques centimètres cubes de jus, pris au chai, à l'arrivée du vignoble (sans trace visible de fermentation).

Les 20 flacons sont restés dans la salle du laboratoire sans chauffage, du 21 octobre au soir au matin du 23.

A ce moment, aucune manifestation de fermentation n'était apparente, dans aucun des 20 flacons. La température était froide.

Le 23 octobre, à 16 heures, tous les flacons sont placés dans une étuve maintenue constamment entre 20 et 25° de température.

Le tableau ci-dessous rend compte de ce qui s'est passé par la suite.

Nos DES FLACONS	24 OCTOBRE	26 OCT., 9 H.	26 OCT., 15 H.	27 OCT., 12 H.	28 OCT., 12 H.	30 OCT., 12 H.	4 NOV. ALCOOL % TITRÉ P. DISTIL.
1	Pas de fermentation	Pas de fermentation		Pas de fermentation	Pas de fermentation	Pas de fermentation	
2	—	—		—	—	—	Néant
3	—	—		—	—	—	
4	—	—		—	—	—	
5	—	—		—	—	—	Néant
6	—	—		—	—	—	
7	—	—		—	—	—	
8	—	—		—	—	—	Néant
9	—	—		—	—	—	
10	—	—		—	—	—	Néant
11	—	—		—	—	—	
12	—	—		—	—	—	
13	—	—	Ensemencée avec 20	Début fermentation	Fermentation très active	Fermentation s'achève	
14	—	—	—	—	—	—	
15	—	—	—	—	—	—	6,8
16	—	—	—	—	—	—	
17	—	—	—	—	—	—	
18	—	—		Pas de fermentation	Pas de fermentation	Pas de fermentation	Néant
19	—	Fermentation active		Fermentation très active	Fermentation s'atténue	Fermentation terminée	6,3
20	—	—					

Comme on voit, seul a fermenté le jus des raisins empochés, qui a été ensemencé avec du moût des grappes mûries en plein air, hors des sacs.

Et, 18 fois sur 18 essais, le moût des grappes ensachées est resté stérile au point de vue fermentation (les flacons nos 13 à 17 ayant été ensemencés, avant la fin de l'expérience, pour montrer que seule manquait la levure à ces jus pour entrer en fermentation).

Ceci est donc bien la confirmation catégorique des résultats expérimentaux obtenus par Pasteur, dans ses vignes d'Arbois.

Nos essais semblent indiquer, en outre, que les levures apparaissent sur les grappes très tardivement, peut-être après véraison et un commencement de maturation.

L'exacte précision de ce dernier point réclame de nouvelles expériences, échelonnées de la véraison à la maturité, que nous nous proposons de tenter au cours de l'automne 1940.

J.-L. VIDAL
Directeur de la Fondation Fougerat
(*Institut de Recherches viticoles.*)

et R. DUJARRIC DE LA RIVIÈRE,
Institut Pasteur.

LES AMENDEMENTS CALCIQUES (1)

Déterminations quantitatives du besoin en chaux des sols

Différents laboratoires se sont ingéniés à mettre au point une méthode permettant de déterminer quantitativement la dose de chaux à fournir à un hectare de terre.

Actuellement on peut évaluer ce besoin par l'une des méthodes suivantes :

Méthode d'Hutchinson-Mac Lennan.

Méthode des Courbes de saturation de Brioux.

Méthode de Kappen (dite de détermination de l'acidité hydrolytique).

Méthode de Joret.

Nous avons retenu la méthode d'Hutchinson-Mac Lennan et celle de Kappen

Méthode d'Hutchinson-Mac Lennan

On agite pendant trois heures en flacon fermé 15 grammes de terre avec 300 centimètres cubes d'une solution titrée de bicarbonate de chaux. On filtre et on dose dans le filtrat la chaux au moyen d'une liqueur acide titrée. La différence de titre entre la liqueur primitive et le filtrat donne la quantité de chaux absorbée par la terre, au cours de cette agitation. On en déduit ensuite la quantité à fournir à un hectare de terre. Les chiffres obtenus par cette méthode

(1) Voir *Revue*, no 2375, p. 5.

au laboratoire comme d'ailleurs ceux obtenus par la méthode des courbes de saturation de Brioux ne concordent pas avec ceux que réclament les sols en place. Il faut les multiplier par un coefficient variable, voisin de 3.

Christensen et Jensen ont établi que ce coefficient est compris entre 2,5 et 3,5. Brioux a fixé comme valeur de ce coefficient 3.

En prenant comme coefficient 3 et en estimant qu'un hectare de terre arable sur une profondeur de 25 centimètres représente 3.000 tonnes de terre environ, les 4 échantillons de l'Est Mitidja réclament d'après cette méthode

TABLEAU N° 2

Quantités de chaux (en CaO) à apporter par hectare

Terres Nos	Chaux en CaO
	Qx
205	18
230	13,5
232	11
243	16

Méthode Kappen — dite de l'acidité hydrolytique

Dans cette méthode on soumet à l'agitation pendant une heure à l'appareil rotatif 100 grammes de terre avec une solution titrée d'acétate de calcium (normale). On titre ensuite au moyen d'une liqueur titrée alcaline l'acide acétique libéré d'après la réaction :

$$2\ (\text{Arg.})\ H + (\text{Acétate})^2\ Ca \qquad (\text{Arg.}^2\ Ca) + 2.\ CH^3\ COOH$$

Les 4 sols précédemment examinés nous ont fourni les chiffres suivants — l'acidité hydrolytique étant évaluée en milliéquivalent grammes par kilogramme de terre (colonne 2).

(Les chiffres de la colonne 3 exprimant la quantité de CaO à fournir par hectare.)

Le milliéquivalent-gramme correspondant à 0 gr. 025 de CaO et l'hectare de terre pesant 3.000 tonnes.

TABLEAU N° 3

Echantillons N°	Millieq. par Kgr. de terre	CaO en Qx a fournir par Ha.
		Qx
(1)	(2)	(3)
205	5,91	5
230	4,72	4
232	2,78	2,3
243	6,4	5,4

Les chiffres obtenus ainsi dans la colonne (3) sont estimés trop faibles. On estime qu'il convient de les multiplier par un coefficient = 1,5. De telle sorte que pratiquement ces sols réclameraient les doses de chaux suivantes :

TABLEAU N° 4

Echantillons Nos	CaO en Qx a fournir par Ha.
205	7,5
230	6
232	3,5
243	8,1

Demolon (Dynamique du sol, 2e édition) estime que les besoins en chaux établis au laboratoire doivent être interprétés avec prudence.

Si l'on compare les chiffres obtenus par la méthode Hutchinson-Mac Lennan et par la méthode Kappen — les différences proviennent surtout des coefficients utilisés pour passer du chiffre du laboratoire au chiffre à retenir pour l'application au sol en place (3 dans la première, 1,5 dans la seconde). Comme il y a incertitude dans la valeur du coefficient, on pourra tout en agissant avec la prudence recommandée par Demolon prendre un chiffre moyen. De telle sorte que les quantités de chaux (en CaO) à appliquer à l'hectare seront finalement les suivantes :

TABLEAU N° 5

Terres Nos	CaO en Qx par Ha.
205	12
230	10
232	8
243	12

IV. — Amendements calciques utilisés et législation réglementant leur vente

Les amendements offerts par le commerce appartiennent à l'un des trois types suivants :

— Chaux vive,
— Chaux éteinte,
— Calcaire broyé.

L'agriculteur est depuis peu de temps protégé dans l'achat de ses amendements. Le commerce des amendements est en effet soumis depuis 1938 à une législation comparable à celle qui réglemente le commerce des engrais. Les différents textes législatifs relatifs au commerce des amendements sont les suivants :

Loi du 28 mars 1936 (applicable à l'Algérie).

Décret du 29 avril 1937 (applicable à l'Algérie par décret du 23 décembre 1937).

Circulaire ministérielle du 25 novembre 1937.

Les principales dispositions envisagées sont les suivantes :

1° La teneur de l'amendement en élément utile (CaO anhydre) est définie par deux nombres distants de 5 unités.

2° Il est précisé que pour les amendements calciques en particulier, la chaux considérée comme amendante peut se trouver sous différents états.

a) Chaux à l'état d'oxyde anhydre (CaO) caractérisant la chaux vive à la sortie des fours à chaux.

b) Chaux éteinte ou hydroxyde de calcium ($Ca(OH)^2$).

c) Chaux combinée, à l'état de carbonate de calcium, provenant d'une recarbonatation par le gaz carbonique de l'air de la chaux vive ou éteinte.

d) Chaux combinée, à l'état de carbonate de calcium, des calcaires naturels plus ou moins purs et dont la valeur agricole dépend de l'origine géographique, de la nature du calcaire (dur, demi-dur, ou tendre) et de la finesse de mouture

e) Chaux combinée à l'état de sulfate.

f) Chaux mélangée avec la magnésie.

3° Plusieurs catégories d'amendements calciques sont prévues par ce décret :

A. — Chaux agricoles.
B. — Déchets de chaux ou cendres de chaux.
C. — Calcaires (carbonates de chaux naturels).
D. — Plâtre.
E. — Résidus industriels.
F. — Chaux magnésiennes.
G. — Calcaires magnésiens.

Nous n'envisagerons au point de vue législatif que ceux surtout utilisés par l'agriculture algérienne.

A. — Les chaux agricoles.
C. — Les calcaires broyés.
D. — Le plâtre.

Et accessoirement les chaux viticoles.

(*A suivre.*)

Henri ROSEAU,
Professeur à l'Institut agricole d'Algérie.

ACTUALITÉS

R. C. : Chronique viticole méridionale
Le ravitaillement en produits anticryptogamiques

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 25 janvier.

Notre région méridionale n'a pas échappé à la vague de froid intense qui déferle sur la France et sur l'Europe. Depuis une semaine, le thermomètre descend toutes les nuits au-dessous de zéro atteignant jusqu'à —8° et —16° en certains endroits. Par ailleurs, un vent du Nord extrêmement violent rend ces basses températures très pénibles à supporter.

Les vignes sont impraticables ou, plus exactement, on n'y peut effectuer aucun travail. Celles qui avaient été inondées par les pluies ou submergées contre le phylloxéra sont couvertes de glace ; dans les autres, le sol est gelé et aucun labour n'est possible nulle part, pas plus d'ailleurs que la taille qui exigerait des ouvriers une résistance physique peu commune. On ne peut donc qu'attendre le retour d'une température plus clémente pour reprendre les façons culturales et il convient de souhaiter que cette attente ne soit pas trop longue, car la taille est très en retard dans de nombreux vignobles.

On a calfeutré les chais pour les isoler du froid dans toute la mesure du possible. Si, en effet, les basses températures sont favorables aux vins qu'elles dépouillent de leurs lies en suspension et clarifient utilement, il importe d'éviter le gel du précieux liquide et tous les inconvénients graves qui peuvent en résulter : décomposition de la couleur, casse, perte d'acidité, sans compter les accidents aux vaisseaux vinaires.

Ces inconvénients ne se limitent d'ailleurs pas aux chais du vigneron, ils suivent le vin jusque chez le négociant et causent en ce moment de très grosses perturbations dans les transports. Les commerçants ne se hasardent qu'avec circonspection à retirer les vins achetés de la propriété, dans la crainte qu'un arrêt quelconque en cours de route ne provoque la rupture d'une citerne. Les expéditions par wagons-foudres et par demi-muids sont pratiquement bloquées par des perspectives analogues. Ajoutons à cela la gêne que le froid cause aux transports ferroviaires eux-mêmes et nous aurons un tableau complet des méfaits de l'hiver à l'encontre de notre marché vinicole. Et il n'y a pratiquement pas de remède à apporter à cet état de choses.

On doit d'autant plus le regretter que les demandes des places de consommation conservent leur ampleur en raison directe des besoins de la clientèle, qui demeurent heureusement importants et de la diminution des stocks commerciaux que l'on n'est pas encore parvenu à reconstituer complètement. Le négoce

de l'intérieur ne dispose pas, pour faire face à une consommation améliorée, des provisions sur lesquelles il avait l'habitude de tabler. C'est ainsi qu'à fin décembre, les stocks commerciaux de la métropole étaient inférieurs de 2.216.000 hectolitres à ce qu'ils étaient à fin décembre 1938. Par contre, en Algérie, la situation se présente sous un jour inverse, la difficulté des transports maritimes laissant le commerce, à fin décembre, en possession d'un stock supérieur de 397.000 hectolitres à celui de fin décembre 1938.

On doit également regretter cette offensive du froid parce que l'abaissement du tarif de transport des demi-muids au niveau de celui des wagons-réservoirs avait permis des expéditions très importantes. On sait que ce tarif venait à expiration le 20 janvier. Des démarches actives ont été entreprises pour qu'il soit prorogé.

A propos de l'importance des expéditions par fer, nous pouvons compléter aujourd'hui les précisions que nous avons données la semaine dernière sur celles effectuées en novembre et décembre par la gare de Narbonne. Les autres gares méridionales ont accusé des progrès analogues : pendant ces deux mois, Béziers a expédié 37.000 tonnes au lieu de 22.000 en 1938, Montpellier 22.000 au lieu de 11.000, Sète 49.000 au lieu de 38.000. Il est évidemment difficile de dire si ces augmentations couvrent ou non le déficit des transports routiers, mais elles n'en sont pas moins intéressantes à signaler.

Il ne faudrait cependant pas croire que le retour d'une température plus douce résoudrait entièrement le problème des transports. Il ne fera disparaître que des difficultés supplémentaires et laissera subsister celles que nous avons déjà signalées et qui se sont concrétisées depuis, par une nouvelle ponction de l'Intendance sur les wagons qu'elle avait rétrocédés au commerce. La solution ne paraît pouvoir être trouvée que dans l'accélération de la rotation, mais les circonstances atmosphériques et générales ne s'y prêtent pas beaucoup pour l'instant.

Si l'Intendance, au même titre que le commerce, éprouve de grosses difficultés pour ses expéditions, elle en connaît d'un autre genre pour résoudre les problèmes multiples et variés, souvent très compliqués, soulevés par la réalisation des achats de gré à gré. Il est relativement facile de rédiger une circulaire ou des instructions à ce sujet, mais les organismes d'exécution se trouvent quotidiennement en présence de cas particuliers qui ne peuvent être prévus à l'avance ni recevoir de solution générale.

A propos de ces achats de gré à gré, la Confédération Générale des vignerons est intervenue auprès du Ministre du Ravitaillement pour lui signaler que les décisions qu'il avait arrêtées en ce qui concerne le degré des vins n'étaient pas exécutées par l'Intendance, laquelle prétend se procurer dans le Midi les vins de plus de 10° qu'elle devait acheter en Algérie. De même, la même association a appelé l'attention du Ministre sur la situation difficile de la plupart des caves coopératives qui, en raison des ventes déjà effectuées, risquent de se voir imposées, sur les vins restants, à 40, 50 ou 60 p. 100 au lieu du 20 p. 100, préalablement prévu.

Signalons, en passant, l'heureuse solution apportée au problème de l'éche-

lonnement conjugué du commerce et de l'Intendance. On sait que le premier peut retirer 25 p. 100 des déclarations de récolte, et la seconde la quantité qui n'est pas immobilisée par le blocage. Or, dans certaines circonscriptions, la Régie n'accordait plus de titres de mouvement pour les retiraisons commerciales dès que l'Intendance avait enlevé 25 p. 100 de la cave. Par contre, si le commerce se présentait le premier pour prendre sa part, l'Intendance pouvait ensuite retirer le complément jusqu'à concurrence de la quantité non bloquée. C'était évidemment un non-sens, car dans aucun pays on ne change le total d'une addition en interversant l'ordre des éléments. Satisfaction vient d'être enfin donnée aux réclamations de la propriété et du commerce et les retiraisons pourront désormais se faire dans n'importe quel ordre, les achats de l'Intendance étant décomptés sur les dernières tranches.

On recommence à parler, depuis plusieurs jours, de l'éventualité de la libération prochaine de la troisième tranche. La fermeté constante des vins de 9°, accusée encore ces temps derniers puisqu'il s'en est traité à 17 francs et plus le degré, est la cause déterminante de ces rumeurs, qui ne manquent certainement pas de vraisemblance, surtout si l'on tient compte de l'état d'esprit des cercles officiels vis-à-vis des cours du vin à la propriété. De toute façon, les milieux professionnels envisagent cette possibilité avec calme, convaincus qu'ils sont qu'elle demeurera sans influence sur la tendance du marché.

Il est d'ailleurs réconfortant de constater que celui-ci, depuis qu'a disparu l'incertitude qui a régné en septembre, reste absolument insensible à tous les événements extérieurs et conserve un calme, un équilibre et une sérénité qui donnent confiance aux plus incrédules. La semaine en cours, malgré la perturbation apportée dans les affaires par le mauvais temps, en fournit un nouvel exemple.

Bien que le volume des demandes du commerce régional soit demeuré forcément restreint, au point que des commissions n'ont pu établir leur cotation habituelle, la tendance est restée très fermement orientée, certains qualités accusant même des progrès sur les positions antérieures.

Les petits degrés, 8° à 8°5, sont toujours demandés, le prix au litre étant plus accessible à beaucoup de petites bourses qui n'ont pas vu leurs revenus augmenter et qui doivent tenir compte de la hausse de toutes choses. Les degrés moyens, qui nécessitent peu de manipulations, ont affirmé leur situation solide, ainsi que les degrés élevés pour les raisons déjà exposées. Ces derniers trouvent une clientèle nouvelle dans des régions jusqu'alors réservées presque exclusivement à l'Algérie et des maisons du Narbonnais expédient à nouveau en Bretagne alors que ce débouché leur avait échappé depuis longtemps.

Quant aux cours proprement dits, la revue ci-dessous en donnera une idée aussi exacte que possible.

Des 8° ont été vendus à 118 francs l'hectolitre dans le Carcassonnais et à 120 francs dans la Salanque et la plaine du Gard.

Nous avons noté quelques affaires en 8°5 à 127 francs entre l'Aude et l'Orbieu, et à 132 francs et 134 francs dans la plaine de l'Hérault.

Les 9° ont été un peu plus fournis comme transactions. Les prix pratiqués

se sont établis autour de 153 à 155 francs dans la vallée de l'Aude, 155 à 158 fr. dans l'Hérault, 150 ou 152 francs dans la plaine nîmoise, 160 francs dans les Costières du Gard et 161 francs aux abords du Minervois. Des 9°2 ont atteint 170 francs dans les Cévennes.

Les cours des 9°5 ont oscillé aux environs de 170 à 173 francs dans le Carcassonnais, de 171 francs dans le Narbonnais, de 170 francs dans l'Hérault et le Gard où de beaux vins de café ont fait 172 francs.

Quelques ventes en vins de 10° ont fait ressortir des prix de 180 à 190 francs dans l'Aude et dans le Gard. De beaux 9°8 ont réalisé 184 francs dans cette dernière région et des Alicantes de forte couleur 210 francs dans les coteaux du Narbonnais.

Notons, en degré supérieurs, des ventes de 10°5 à 200 francs près de Narbonne et de Carcassonne, et à 213 francs en Roussillon, des 11° à 215 francs, 220 et 225 francs dans les Corbières et à 235 et 230 francs dans les Aspres ; enfin des 11°6 à 243 francs dans les Hautes Corbières roussillonnaises, des 12° à 264 francs près des étangs de l'Aude et à 250 francs en Minervois.

R. C.

Le ravitaillement en produits anticryptogamiques

D'une lettre adressée par M. le Ministre de l'Agriculture à M. le Président de la Commission des Boissons, on peut signaler les passages suivants :

Vous avez bien voulu me transmettre le texte de la résolution adoptée par la Commission des boissons dans sa séance du 19 décembre dernier, tendant à obtenir, au plus tôt, la fixation des prix de vente du sulfate de cuivre et du soufre.

J'ai déjà eu l'honneur de vous exposer, dans ma lettre du 26 novembre dernier, les soins que mon administration consacrait à la réalisation de l'approvisionnement de notre agriculture en produits anticryptogamiques et insecticides et à l'établissement de leurs prix de vente à un niveau aussi favorable que les circonstances le permettent.

Les dispositions prises sur le premier point, en liaison avec le Ministère de l'Armement, permettent de penser que, par les achats de matières premières déjà opérés, nos besoins en sulfate de cuivre et en soufre sont entièrement assurés pour la campagne.

Quant à la fixation des prix de vente, elle a nécessité de laborieuses négociations en raison de l'insistance que mes services ont mise à ne négliger aucun des éléments suceptibles de concourir à l'atténuation de la hausse imposée par le relèvement brutal du prix de revient de ces produits.

C'est ainsi que le cours mondial de cuivre standard, coté en monnaie anglaise, a passé depuis la guerre de 46 à 70, puis 73,12 la tonne. Sachant que la valeur du métal employé dans la fabrication du sulfate de cuivre représente environ 68 p. 100 du prix de revient du produit fabriqué, on voit quelle lourde incidence a sur le prix de vente un relèvement aussi important du prix de cette matière première.

Il a été possible cependant, en tenant compte, à la fois, des stocks de sulfate de cuivre constitués à l'ancien cours et de la mise en œuvre du cuivre de récupération que les fabricants peuvent se procurer en France, de procéder à une péréquation des prix qui a abouti à un cours de 419 francs le quintal fixé par le Comité National de Surveillance des prix dans sa séance du 5 janvier 1940. Ce prix accuse, certes, une augmentation notable sur celui qui était pratiqué avant la guerre, mais il reste encore inférieur aux prix actuellement en vigueur à l'étranger, en Suisse par exemple, où le produit est coté 50 francs suisses le quintal, soit environ 500 francs français. Au surplus, il est fixé pour un tonnage correspondant à la consommation normale d'une campagne entière, ce qui, dans les circonstances présentes, constitue pour les utilisateurs une garantie de stabilité appréciable.

En ce qui concerne le soufre, la question laissait moins de place à la discussion du fait que le relèvement sollicité par les raffineurs correspondait exclusivement à la hausse du change, du fret et de la sacherie, le prix d'achat du soufre brut, coté en dollars U. S. A., étant maintenu au niveau d'avant la guerre. La majoration qui en résultait n'en était pas moins élevée puisqu'elle variait de 45 à 50 francs par quintal, suivant la qualité du soufre traité. Mais là encore, une péréquation a pu être opérée par l'intervention des quantités de soufre stockées chez les raffineurs et la majoration applicable aux anciennes cotations a pu être ainsi ramenée à :

38 fr. 30 pour le soufre sublimé ;
34 francs pour le soufre trituré ;
39 fr. 70 pour le soufre en canons.

Ces majorations ont été également approuvées par le Comité National de Surveillance des prix dans sa séance du 5 janvier 1940.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, Maison Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France

LA GAULOISE

Société Générale de l'Industrie Cuprique

SULFATE DE CUIVRE

Neige et Cristaux. Haute pureté 99-100 %
correspondant à 25, 20-25, 30 %
de cuivre métal

Bouillies cupriques
Arséniate de plomb
en pâte et en poudre
Sulfate de Nicotine 40 %
Stéatites cupriques

BOUILLIE CUPRIQUE INSTANTANÉE
garantie 16 ou 32 % de cuivre métal

Sous forme d'

OXYCHLORURE
tétracuivrique

ADMINISTRATION :
32, Rue Thomassin
LYON

USINES :
LE PONTET (Vaucluse)
SAINT-FONS (Rhône)

Tél. : Franklin 64-64

VIGNES AMÉRICAINES

Plants-Greffés de Cuve et de Table des variétés les plus usitées de toutes régions
Hybrides Producteurs directs, greffés, racinés et bouturés.
Racinés Porte-greffes. — Boutures Greffables et pour Pépinières
Hybrides de Berlandieri 41 B, 420 A., 34 EM, 161 - 49, 31 R., etc...

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Souscriptions aux Plants-Greffés avec greffons fournis par l'acheteur

Prix et renseignements par lettre sur demande

PÉPINIÈRES BOUILLARD à GRILLON
(Vaucluse)

les engrais
AZOTÉS

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATES
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE

augmentent la QUANTITÉ et la QUALITÉ des RÉCOLTES

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE DES ENGRAIS AZOTÉS
16, rue de la Baume, Paris-8e

LES PÉPINIÈRES DE VIGNES
CI. LETOURNEAU
à BURGY (Saône-et-Loire)

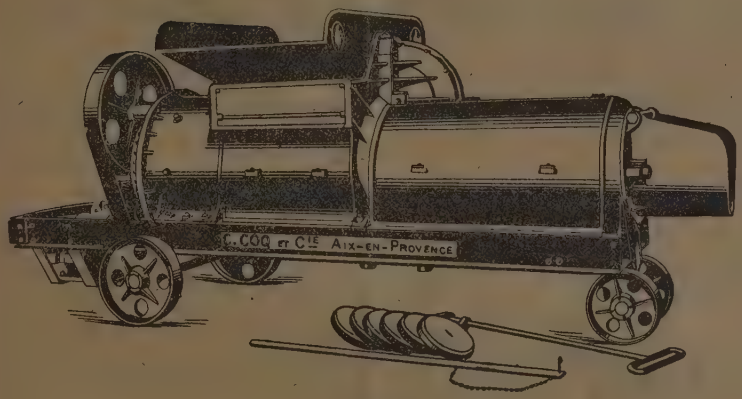
sont en mesure de fournir comme par le passé

PLANTS GREFFÉS SOUDÉS VINIFERA de cuve et table pour tous les vignobles
HYBRIDES des meilleurs nos de **SEIBEL, SEYVE-VILLARD,** etc.,
greffés, racinés et boutures ainsi qu'un lot important de **RACINÉS PORTE-GREFFES**
(PRIX ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE)

C. COQ & Cie

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1816



NOUVEAU PRESSOIR CONTINU A VITESSE LENTE

— — LE PLUS MODERNE — —
NOMBREUX PERFECTIONNEMENTS

— — POUR LA PUISSANCE MINIMUM — —
LE MAXIMUM DE RENDEMENT ET DE QUALITÉ

Le pressoir à vis de 400 % ne prend que 6 CV

DEMANDER LA NOTICE SPÉCIALE

Le matériel vinicole COQ est à la tête du progrès

LE SUPERPHOSPHATE

est livré rapidement

par vos FOURNISSEURS HABITUELS

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES
" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ
DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO - AMMONIQUE AIGUILLE
DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

UN BON TUYAU

Le meilleur SOUFRÉ MOUILLABLE, donnant la meilleure suspension dans les bouillies, ne modifiant pas leur tension superficielle, leur communiquant de l'adhérence.

N'engorgeant pas les appareils.

Ne s'altérant pas.

Le meilleur marché et le plus économique.

C'est la

SOUFRE D'APT

S'emploie dans les bouillies et à sec, il est préparé par la Société des

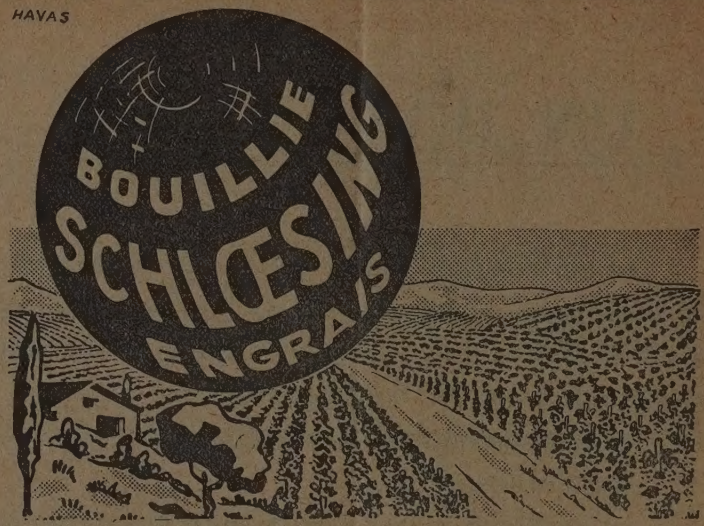
Mines de Soufre d'Apt

Agents dans toutes les Régions Viticoles,
Notices et Renseignements gratuits en écrivant
au Siège Social :

5, Rue de Nîmes, **ARLES** (B.-du-Rh.)

C. Ch. P. 311-56 Marseille ● Téléphone 2-16 & 6-66 ● Télég. SULFUROL-ARLES

HAVAS



PYRALION contre PYRALES, ESCA, certaines formes de COURT-NOUE COCHYLIS, EUDÉMIS etc.

Polysulfor radical contre FUMAGINE, MONILIA, COCHENILLES, OÏDIUMS, etc..., etc...

VITRIOLINE souveraine contre la CARIE des Céréales

GLORIA SCHLŒSING Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires.

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, MICROPHOSPHATES, MICROMAR, etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES, SOUFRES NOIRS ORDINAIRES CUPRIQUES, NICOTINÉS, etc.

Insecticides et Fongicides divers :

Massacrol. Parasitox, Fourmicide Courtiliol, Cafardol, etc..

USINES Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

SCHLŒSING FRERES & Cie

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels

TOURNISSAC

BÉZIERS (Hérault)

Grand Prix — Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac

à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique « Suprême »

à 12,50 de cuivre métal

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique « Tournissac »

2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot

Steatite Cuprique "Tournissac"

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides
Poudres Cupro-Insecticides
Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

" SULPHAMONIC " TOURNISSAC

Vinificateur par excellence

Dosages et provenances rigoureusement garantis

AGENTS DANS TOUTES LES COMMUNES VITICOLES

R. C. B. 50

COGNAC

HENNESSY

IMPRIMÉ PAR L'IMP. ALENÇONNAISE, MAISON POULET-MALASSIS, ALENÇON (ORNE) FRANCE